



REUNION ANNUELLE 2001 CIRAD-FLHOR

DU 3 AU 6 SEPTEMBRE 2001
AMPHITHEATRE D'AGROPOLIS

PROGRAMMES RESUMES LISTE DES PARTICIPANTS

ARBORICULTURE FRUITIERE

*Cirad-Flhor
TA 50/PS 4
Boulevard de la Lironde
34398 Montpellier Cedex 5
France
Tél. : (33) 4 67 61 58 61
Fax : (33) 4 67 61 58 71*



La recherche agronomique, INRA et CIRAD, en Corse : partenaire et acteur de la filière agrumicole

Dominique Agostini,

SRA INRA/CIRAD, San Giuliano, 20230 San Nicolao, Corse

Tél : (33) 4 95 59 59 25- Fax : (33) 4 95 59 59 37 - agostini@corse.inra.fr

La culture des agrumes en Corse peut être considérée comme jeune, avec moins de 40 ans d'existence. Il n'en reste pas moins qu'elle constitue, aujourd'hui, une part importante du tissu économique insulaire, malgré un développement moindre que celui qui était escompté (10 000 ha prévus) et toutes les difficultés que subit ce secteur d'activité depuis ces dernières années, à l'instar de l'ensemble du secteur agricole insulaire. Aujourd'hui, ce sont 2 200 ha et 25 000 tonnes de clémentines qui font que la France, par la Corse, est un pays producteur d'agrumes, modeste certes, mais à part entière.

Le développement de l'agrumiculture en Corse et sa spécialisation dans la culture de la clémentine, sont très liés à la SRA qui, outre son rôle en matière de recherches, a participé activement à l'implantation et à l'extension de la culture, avec un rôle direct d'appui au développement : orientation donnée aux plantations, fourniture de greffons et de plants sélectionnés, choix techniques, conseils aux producteurs... Ce rôle, qui était la vocation première de la SRA en raison des choix politiques prévalant à l'époque (Plan de développement agricole de la Corse élaboré en 1955 par les pouvoirs publics) a perduré du fait de l'absence de réelles structures de transfert et de développement, bien que ceci ait tendance à évoluer depuis peu.

Si cette forte implication régionale ne peut pas être remise en cause, elle doit cependant prendre la place qui revient à celle d'une Station de Recherches à la fois INRA et CIRAD : être en amont du développement, en lui fournissant les éléments d'aide à la décision, tout en se nourrissant de la problématique locale pour guider ses orientations scientifiques.

Cette problématique aujourd'hui est bien celle de la qualité des fruits, qui représente un réel enjeu pour la sauvegarde du système de production, et elle doit intégrer l'ensemble de la filière, du producteur au consommateur. Dans ce système, le dispositif de recherche agronomique corse a pris la place d'un acteur important en établissant un partenariat très fort avec l'ensemble des autres acteurs. Ce partenariat s'est construit au cours des sept dernières années avec des étapes correspondant à des modes d'implication et des positionnements différents de la recherche.

✓ 1994 - 1998, le diagnostic de la qualité avec la mise en place et la réalisation d'un programme de recherche intégrée. L'analyse de la variabilité de la qualité des fruits est conduite à trois niveaux de gestion dans la filière : l'arbre avec la réalisation d'une thèse, le verger par une enquête réseau de parcelles, la station de conditionnement et la mise en marché. Cette analyse de la filière de la clémentine produite en Corse, réalisée au sein du laboratoire d'agronomie de la SRA INRA-CIRAD en collaboration avec le LRDE INRA de Corte, répondait à un besoin d'identifier les causes de la très mauvaise valorisation du produit ayant conduit à une réelle mise en danger du système de

production corse (AGOSTINI *et al.*, 1996 ; DE SAINTE MARIE *et al.*, 1999). Pour la clémentine de Corse, la détérioration de la confiance du consommateur et du négociant (aux différents niveaux) envers le produit attendu, est devenue une raison principale de sa désaffection, au profit d'autres origines. L'extrême variabilité de la qualité des lots mis sur le marché a terni l'image traditionnelle de la Clémentine de Corse qui avait pourtant une niche commerciale bien identifiée et recherchée. Les sources de cette variabilité ont clairement été identifiées, elles relèvent :

- d'une part, d'un ensemble de facteurs liés à des modes d'organisation, qui sont ceux des structures locales de conditionnement et de mise en marché, et les différentes formes de relations entre les acteurs.
- d'autre part, d'un problème d'élaboration de la qualité, sous tous ses aspects, au niveau de l'exploitation, où s'exprime une interaction entre un niveau potentiel de qualité sur la plante en fonction des conditions de milieu (association variété/portegreffe comprise) et des pratiques culturelles. Ces dernières ont un poids déterminant et sont très fortement liées aux contraintes de l'exploitation. (J. BOUFFIN, rapport interne).

✓ Depuis 1999 - l'IGP (Indication Géographique Protégée), comme manière d'acquérir de la valeur par la mention de l'origine. C'est aussi défendre l'origine corse par rapport à l'envahissement de l'Espagne. Mais c'est, surtout, la réelle mise en place d'une démarche qualité pour le produit qui engage la profession dans une structuration indispensable. L'évolution dans cette démarche est la traduction de l'acquisition, parfois difficile, d'une maturité collective. Elle s'est déroulée en trois phases où successivement, la recherche (SRA INRA-CIRAD et LRDE Corte) a eu d'abord un rôle stratégique, puis d'accompagnement et d'animation, pour aujourd'hui reprendre sa mission de recherche et d'étude par apport aux questions soulevées

- phase 1 : mise en place d'une plate-forme stratégique avec l'administration (DDA, DRAF) dans le cadre de l'instruction du CPER. Mobilisation croisée des observations pour convaincre la profession de la nécessité de mettre en place une certification d'origine, et aboutir à la création d'une association de producteurs et de pépiniéristes, porteuse du projet IGP, l'APRODEC (Association pour la PROMotion et la DEFense de la Clémentine de Corse)
- phase 2 : Accompagnement dans la démarche par la valorisation des travaux antérieurs de la SRA. Animation des réunions et coordination des dossiers d'IGP, Certification de Conformité Produit (CCP) et Label Rouge : les caractéristiques du produit, son mode d'obtention, les critères d'éligibilité selon un cahier des charges, les procédures de contrôles, etc ...
- phase 3 : 2000-2001, l'année de simulation avant dépôt du dossier CCP (septembre 2001). Coordination technique pour le déclenchement et l'arrêt des récoltes en fonction de la qualité. Réalisation de deux études, l'une sur la circulation de l'information et la traçabilité, l'autre sur le rôle des responsables qualité dans les Organisations de Producteurs.

Aujourd'hui, il n'est peut-être pas certain que la démarche ira totalement à son terme, car les résistances au changement sont fortes, mais elle aura permis d'une part de faire évoluer les relations entre les professionnels et de les faire communiquer pour exprimer un besoin collectif et non plus des demandes individuelles, et d'autre part une mise en cohérence du continuum recherche-expérimentation-développement, sur la base d'un nouveau partenariat.